

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PERMISSIONÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO EM TEMPOS DE COVID-19

EVALUATION OF PERMISSONAL FOOD SERVICES OF A FEDERAL UNIVERSITY OF RIO DE JANEIRO IN TIMES OF COVID-19

Stéphanie Almeida Rosendo Santos¹

Letícia Coelho Viana²

Manoela Pessanha Penha³

Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros⁴

Maristela Soares Lourenço⁵

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi caracterizar e avaliar os Serviços Permissionários de Alimentação (SPA) de uma Universidade Federal do Rio de Janeiro, em relação à gestão e boas práticas de fabricação e manipulação, além de planejar um Curso, visando trocar conhecimento e garantir uma reabertura e retomada segura dos serviços, devido à pandemia. Trata-se de um estudo aplicado e intervencional, com caráter prospectivo, descritivo e propositivo, de abordagem qualitativa, quantitativa. Foi feita a identificação das necessidades dos SPA através de um questionário *online*, abordando os processos produtivos de refeições e/ou preparações alimentares; questões socioeconômicas e contratuais; gestão físico-funcional, financeira, de recursos humanos; percepção sobre alimentação saudável e em relação a COVID-19. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Todos os gestores informaram conhecer as boas práticas de fabricação e manipulação. No entanto, a minoria havia realizado algum tipo de Curso na área de serviços de alimentação e 37,5% da amostra relatou ter feito algum Curso ou treinamento aplicável à gestão do seu negócio de serviço de alimentação. O mesmo percentual informou ter feito Curso sobre gestão de negócios de alimentação em tempos de COVID-19 e apenas 25% relatou possuir protocolo de retomada e reabertura. Conclui-se que, no geral, (colocar o % de respostas positivas) os SAP possuem um estrutura organizacional mínima para fins operacionais, mas é preciso reforçar a prática do comércio de alimentos saudáveis, em vista da saúde coletiva. Por isso, o Curso de capacitação visando o bom funcionamento desses serviços garantiria um retorno adequado e seguro a todos os colaboradores e comunidade acadêmica.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; Capacitação; COVID-19; Segurança Alimentar Sanitária; Serviço de Alimentação.

ABSTRACT

The aim of this article was to characterize and evaluate the Food Permission Services (FPS) of a Federal University of Rio de Janeiro, in relation to management and good manufacturing and handling practices, in addition to planning a Course, aiming to exchange knowledge and guarantee a reopening and safe resumption of services, due to the pandemic. This is an applied and interventional study, with a transversal, prospective, descriptive and propositional character, with a qualitative and quantitative approach. The FPS needs were mapped through an on

¹ Aluna de Graduação da Faculdade de Nutrição pela Universidade Federal Fluminense/UFF.

² Aluna de Graduação da Faculdade de Nutrição pela Universidade Federal Fluminense/UFF.

³ Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense/UFF. Mestre em Ciências (Ciência de Alimentos) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), em 2011 e Doutora em Ciência (Ciência de Alimentos) pela UFRJ, em 2015

⁴ Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense/UFF. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNI-RIO) e mestra em Engenharia de Produção pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (COPPE/UFRJ). Doutora pela Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Veterinária.

⁵ Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense/UFF. Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal Fluminense (1986). Mestrado em Sistemas de Gestão pela Universidade Federal Fluminense/LATEC (2003). Doutorado em Ciências do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2012).

line questionnaire, addressing the productive processes of meals and/or food preparations; socioeconomic and contractual issues; physical-functional, financial, human resources management; perception of healthy eating and in relation to COVID-19, approved by REC (Research Ethics Committee). All managers reported knowing the good practices. However, the minority had taken some type of course in the food service area. 37.5% of the sample reported having taken some course or training applicable to managing their food service business. The same percentage reported having taken a course on food business management in times of COVID-19 and only 25% reported having taken a resumption and reopening protocol. It is concluded that the managers do not have the necessary training for the AS and that adequate protocols are lacking for the current demand. Therefore, the training course aimed at the proper functioning of these services would guarantee an adequate and safe return to all employees and the academic community.

KEYWORDS: Good Food Manufacturing Practices; Training; COVID-19; Sanitary Food Safety; Food Service.

1 INTRODUÇÃO

Os Serviços Permissãoários de Alimentação (SPA) estão presentes nas Universidades brasileiras e devem estar em conformidade com as recomendações sanitárias previstas na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Os SPA são prestadores de Serviços de Alimentação (SA) que adquiriram, por meio de contratos e/ou licitações, o direito de usufruir de um determinado espaço dentro das estruturas prediais ou espaços externos, sendo considerados serviços periféricos visto que não são gerenciados diretamente pela Instituição que os permitiu (CENTURIONE; SANTOS, 2016).

O ano de 2020 ficou marcado pela Covid-19 (sars-cov-2), doença infecciosa causada pelo coronavírus e que teve origem em 2019, em Wuhan, China. No dia 11 de Março de 2020, com mais de 118.000 casos em 114 países, a Organização Mundial de Saúde (OMS) caracterizou a Covid-19 como uma pandemia (OPAS, 2020). Embora não haja casos notificados de Covid-19 transmitida por alimentos, a população deve cumprir as recomendações de higiene para evitar a transmissão do sars-cov-2, ao comprar ou manusear alimentos. Além disso, é necessário que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), inclusive os SPA, estabeleçam medidas de prevenção para a segurança dos funcionários e dos consumidores (FAO; WHO, 2020).

Os SPA das universidades são fundamentais no cotidiano da comunidade acadêmica, por fornecerem refeições em uma rotina, na qual o deslocamento entre os *campi* se torna quase obrigatório para os discentes, docentes, técnicos-administrativos e terceirizados. Com cargas horárias extensas e muitas vezes morando longe, os universitários passam a maior parte do dia nas unidades acadêmicas, sendo necessário realizar várias refeições, pequenas e grandes, nesse espaço. Dessa forma, os SPA localizados nas universidades adquirem importância como

espaços de comercialização de alimentos, como parte do ambiente alimentar acadêmico com impacto na qualidade de vida e permanência dos estudantes na universidade (Junior *et al*, 2015).

Segundo Pontes *et al* (2020), as orientações sobre os cuidados com a higiene pessoal, ambiental e dos alimentos já estão bem estabelecidas e possuem legislações vigentes. Porém, em tempos de pandemia, essas práticas usadas como ferramentas de proteção à contaminação por COVID-19 é um assunto novo e requer protocolos antes nunca criados, para reduzir os danos causados pela transmissão do vírus. Toda a equipe deve seguir os procedimentos adequados de higiene, a fim de mitigar possíveis transmissão do SARS-CoV-2 e para isso, o treinamento com comunicação clara e participativa é fundamental.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), todos os SA devem adotar as medidas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária e garantir proteção à saúde dos clientes e funcionários no ambiente alimentar. A ANVISA considera fundamental a aderência e prática fiel às BPF e de Manipulação de Alimentos e, diante da COVID-19, mostrou-se atenta com as demandas emergenciais, criando notas técnicas (NT) com aporte necessário para que os SA possam garantir a segurança tanto para os clientes quanto para os funcionários durante a pandemia (BRASIL, 2004).

A NT n°48 fornece orientações para produção segura de alimentos durante a pandemia do COVID-19 e reforça a importância da aplicação das práticas de fabricação e manipulação, que garantem a qualidade higiênico-sanitária das refeições/preparações e adicionalmente, diminuem a transmissão direta do vírus. Já a NT n°49 fornece orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19 e tem como objetivo estabelecer estratégias de atendimento que diminuam a transmissão pessoa-pessoa e a contaminação de superfícies. Assim, os SPA devem seguir as orientações sobre produção segura de alimentos (BRASIL, 2020a; 2020b).

O possível retorno às atividades acadêmicas presenciais e de trabalho implicam na retomada das atividades dos SA que atendem toda comunidade acadêmica. Considerando, portanto, o contexto da COVID-19 e as recomendações das autoridades sanitárias e de saúde, faz-se necessário o planejamento de ações e estratégias que visam o controle higiênico-sanitário em toda a cadeia produtiva de refeições, se adequando as condições para que a reabertura e retomada dos SPA das Universidades aconteça de forma gradual e segura, resguardando a saúde da comunidade que utiliza esses serviços (PONTES *et al*, 2020).

Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo caracterizar e avaliar os Serviços Permissãoários de uma Universidade Federal do Rio de Janeiro, em relação à gestão e boas práticas (BP), além de planejar um Curso, visando a troca de conhecimentos e a garantia de uma reabertura e retomada segura desses SA.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo aplicado e intervencional, com caráter prospectivo e descritivo, de abordagem qualitativa e quantitativa, conduzido no período pandêmico de suspensão das atividades presenciais das Universidades federais, compreendendo os anos letivos de 2020 e 2021. Além disso, a pesquisa também teve caráter propositivo objetivando o desenvolvimento de um Curso de formação para ser ministrado junto aos gestores e manipuladores de alimentos dos SPA estudados, de acordo com os resultados do questionário aplicado aos gestores. O alvo deste estudo foram os SPA, que atendem a comunidade acadêmica de uma Universidade Federal localizada no Estado do Rio de Janeiro..

Foram feitas identificações preliminares sobre o número e a localização dos estabelecimentos comercializadores de preparações alimentares nos diferentes *campi* da Universidade. O levantamento destas informações iniciais foi realizado com o setor responsável pelos contratos com os SPA, a Secretaria de Permissão de Uso (SGPU) da Universidade estudada, através de entrevista realizada no formato virtual *online*, com roteiro semiestruturado. Obteve-se o contato de 23 gestores de SPA.

Para a caracterização e avaliação dos SPA foi aplicado um questionário em formulário do *Google Forms*® dividido em 8 seções, totalizando 73 perguntas, objetivas e abertas, sobre os seguintes temas relacionados ao processo produtivo e comércio de refeições e/ou preparações alimentares: questões socioeconômicas e contratuais; gestão físico-funcional, financeira, de recursos humanos; percepção sobre alimentação saudável e em relação a COVID-19, disponibilizado aos gestores dos SPA por *e-mail*. Para tabulação dos dados, foi usado o software Microsoft Excel®. Foi realizada análise exploratória de dados por meio da frequência absoluta e relativa das variáveis.

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) por meio do número de Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 2971.3920.7.0000.5243.

3 RESULTADOS

Na pesquisa, 8 permissionários responderam ao questionário *online*, correspondendo aproximadamente a 34,8% dos gestores contatados. O questionário contemplou cinco categorias temáticas, que serão apresentadas e discutidas a seguir: a caracterização dos SPA e equipamentos da Universidade, o perfil dos permissionários, dificuldades no processo de trabalho, a percepção dos gestores sobre alimentação saudável e a (in)existência de um protocolo de retomada e reabertura do serviço pós-fechamento por COVID-19.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SPA E EQUIPAMENTOS DA UNIVERSIDADE

O setor responsável pelos contratos com os SPA, o SGPU/UNI, relatou que o processo de contratação dos permissionários envolve edital público, mas que não estava disponível para consulta e não haviam editais abertos, no momento da pesquisa.

Os SPA da Universidade estudada funcionam em sistema de autogestão, ou seja, a própria empresa/gestor gerencia a produção de refeições que atendem aos seus funcionários e à sua clientela.

A metade dos participantes (n=4, 50%) possui contrato com a Universidade há mais de 5 anos. Segundo a SGPU/UNI, o tempo de contrato, inicialmente, é de 12 meses, prorrogáveis por igual período até o limite de 60 meses. Há possibilidade de renovação do contrato após o período de 60 meses. A Lei nº 8987 de 13 de Fevereiro de 1995 dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal e caracteriza a permissão de serviço público como “a delegação, a título precário, mediante licitação, da prestação de serviços públicos, feita pelo poder concedente à pessoa física ou jurídica que demonstre capacidade para seu desempenho, por sua conta e risco”. A permissão de serviço público deve ser feita através de contrato por adesão, que considera a precariedade e revogabilidade unilateral do contrato pelo concedente (ARAÚJO, 1995).

Os espaços físicos utilizados são fornecidos pela Universidade por meio do contrato estabelecido, onde estão previstos o fornecimento de água, energia elétrica, sistema de esgoto, coleta de resíduos sólidos e segurança pública.

Os equipamentos dos SPA podem ser classificados como: quiosque, *trailer*, restaurante e lanchonete. Na amostra analisada, a maioria (n=3, 37,5%) é do tipo quiosque, seguido de *trailer* (n=2, 25%) e restaurante (n=2, 25%) e lanchonete (n=1, 12,5%). Em relação à localização desses equipamentos, a maioria (n=6, 75%) está situada fora da sede, em diferentes *campi*. Resultados semelhantes foram encontrados em uma pesquisa realizada em restaurantes

comerciais de uma Universidade pública do Rio de Janeiro, onde 57,4% dos SPA participantes eram do tipo *trailers*/quiosques (classificados dessa forma por fornecerem lanches e pratos feitos), seguido de restaurante com 33,3% dos estabelecimentos (RODRIGUES, 2014).

3.2 PERFIL DOS PERMISSIONÁRIOS

O gênero dos permissionários estudados foi predominantemente o masculino (n=6, 75%), com idade entre 20 e 59 anos (n=5, 62,5%), ensino médio ou 2º grau completo (n=3, 37,5%) e renda familiar mensal de até R\$1.908,00 (n=4, 50%). Apesar da maioria apresentar ensino médio completo, apenas 2 participantes declararam ter ensino fundamental ou 1º grau incompleto; os demais responderam ter ensino médio ou 2º grau incompleto (n=1, 12,5%), ensino superior completo (n=1, 12,5%) e ensino superior incompleto (n=1, 12,5%).

Resultados semelhantes foram encontrados em um estudo realizado por Barros *et al* (2011) em Unidades Produtoras de Refeições Comerciais da região Centro-Sul de Belo Horizonte, Minas Gerais, onde a maioria dos gerentes eram do gênero masculino, com idade maior ou igual a 30 anos e escolaridade acima do ensino médio. Segundo os autores, a presença predominante do gênero masculino está relacionada à histórica segregação hierárquica, caracterizada pela menor velocidade com que as mulheres crescem em suas carreiras e que pode ocorrer mesmo quando não possuem características produtivas idênticas ou superiores às dos homens.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no ano de 2015 em território nacional, a maior parte da População Economicamente Ativa (PEA) se encontrava na faixa etária de 20 a 59 anos, estando assim, de acordo com o presente estudo. Em relação ao gênero, em outubro de 2015 no território do Rio de Janeiro-RJ, 54,51% das pessoas economicamente ativas eram homens, sendo, portanto, a maioria do gênero masculino, conforme analisado também no presente trabalho (IBGE, 2015).

Metade dos participantes (n=4, 50%) possui rendimento familiar mensal de até R\$1.908,00, sendo estes apenas do gênero masculino, enquanto o rendimento do gênero feminino (n=2, 25%) ficou entre R\$1.909,00 a R\$2.862,00 e apenas uma fração do gênero masculino (n=2, 25%) recebe de R\$5.725,00 a R\$9.540,00. Ou seja, na amostra aqui analisada, os participantes do gênero masculino possuem renda superior em comparação aos do gênero feminino. O mesmo foi observado na pesquisa com manipuladores de alimentos nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro, no qual a renda se mostrou significativamente maior para os homens, apesar de terem a mesma função e escolaridade

(MELLO *et al.*, 2010).

Todos os participantes (n=8, 100%) possuíam mais de 5 anos de experiência como permissionários e informaram conhecer as boas práticas de manipulação (BPM). No entanto, apenas três participantes haviam realizado algum tipo de Curso na área de alimentação. Barros *et al.* (2011), ao avaliarem unidades produtoras de refeições (UPRs), também verificou um conhecimento limitado dos gestores em relação às BP, que visam garantir a segurança na fabricação. Dentre estes três participantes da presente pesquisa, um pertencia ao gênero feminino e dois ao gênero masculino e dois estavam na faixa etária entre 20 a 59 anos e um com 60 anos ou mais.

Para desenvolver tarefas com qualidade, a capacitação é de extrema importância, visto que o treinamento é considerado como um meio de aperfeiçoamento na execução do cargo, onde a pessoa é preparada para desenvolver sua função de forma apropriada, conseqüentemente, agregar valor ao serviço (CHIAVENATO, 2014).

No atual estudo verifica-se, entretanto, que a minoria possui algum tipo de treinamento e, mesmo apresentando bastante tempo de experiência na área de SA, a falta de treinamento e aperfeiçoamento em relação às BP pode acarretar em prejuízos no andamento do serviço e na qualidade final do produto oferecido ao cliente. Mesmo que os permissionários responsáveis não manipulem os alimentos diretamente, estes devem estar cientes dos deveres, inclusive em relação à capacitação e supervisão dos manipuladores de alimentos, visto que devem ocorrer frequentemente treinamentos abordando temas como higiene pessoal, manipulação higiênico-sanitária dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos (DTA) (BRASIL, 2004).

3.3 DIFICULDADES NO PROCESSO DE TRABALHO (GESTÃO DE MATERIAL, QUALIDADE, PRECIFICAÇÃO E RECURSOS HUMANOS)

Dois permissionários (25%) relataram ter dificuldade para realizar o controle de estoque - justificada pela falta de espaço. Em uma UAN, um bom controle de estoque inicia-se com o planejamento. Para saber quais produtos ou matérias-primas devem ser estocados, é necessário ter conhecimento do fornecedor, datas de entrega, perecibilidade, demanda, entre outros fatores. Essa análise determinará o tipo de produto e quanto tempo ele ficará no estoque, a reposição e a prioridade de cada item, além da área física necessária para essa estocagem. A importância de conhecimentos de gestão pode se justificar pela Curva ABC, ferramenta de auxílio para o administrador, que consiste na classificação em ordem decrescente dos itens mais caros no

consumo e pedido de compra, indicando a necessidade de maior destaque na administração do que outros, pela maior contribuição financeira (ARAÚJO, 2020).

Quanto ao controle de qualidade, 87,5% dos entrevistados responderam não possuir dificuldades no controle de qualidade dos alimentos. A gestão da qualidade no SA tem como objetivo o fornecimento de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, além dos aspectos sensoriais e nutricionais do cardápio, somatório esse que resulta na qualidade total do alimento (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013). Para Sant'ana (2012), é importante que as ações de controle sanitário na área de alimentos estejam em constante aperfeiçoamento, devido à relevância do controle de qualidade e segurança alimentar. Para garantir a qualidade sanitária das refeições servidas, é importante ter ciência em relação aos temas: contaminantes alimentares, DTAs, manipulação higiênico-sanitária dos alimentos e BP (BRASIL, 2004).

Sobre o preço de venda, 87,5% dos entrevistados não apresentaram dificuldade neste quesito. Como no item anterior, o mesmo respondente afirmou apresentar dificuldade na precificação. A competitividade nos SA e exigência do consumidor final são crescentes e por isso, esses serviços precisam se diferenciar. A definição de preços das preparações, a margem de lucros e o bom gerenciamento de materiais e suprimentos dependem de uma boa gestão de custos e redução de desperdícios (MELO; CALAZANS, 2018).

No tema sobre recursos humanos, 62,5% relataram não apresentar dificuldades na seleção de funcionários, contra 37,5% que disseram ter dificuldades na realização deste processo. Segundo Chiavenato (2014), a seleção de pessoal é uma espécie de filtro que permite que apenas alguns candidatos possam ingressar na organização: aqueles que apresentam as características desejadas. O objetivo é escolher os candidatos mais adequados para as vagas, e para isso, é necessário que o recrutado tenha as qualificações exatas para o cargo.

Chiavenato (2014) também reforça que fazer seleção de pessoal custa caro, porém não fazer custa muito mais. Destaca-se que uma boa seleção faz com que a empresa e o funcionário fiquem satisfeitos; diminui o *turnover* de funcionários; aumenta o rendimento e a produtividade, devido à sua capacitação; reduz o absenteísmo, atrasos; além de permitir as relações humanas no trabalho. As principais dificuldades descritas pelos participantes da pesquisa, neste quesito, é justamente conseguir encontrar funcionários com capacidades específicas e qualificadas para o SA.

Iria (2008) em um estudo sobre o Comércio Informal de Alimentos em Viçosa-MG, observou que os trabalhadores desse segmento de mercado tendem a reforçar que suas

habilidades pessoais e experiência impulsionaram sua entrada e permanência no mercado de trabalho, dando a entender que formações e capacitações não seriam necessárias.

Esse dado pode apontar uma barreira para a eficiência do trabalho e para uma possível formação/capacitação. A falta de conhecimento específico sobre a gestão de negócios de alimentação sinaliza que os gestores não estão preparados para a atuação e contam com suas habilidades pessoais e experiência de trabalho, apenas. Isso indica uma situação de “conformidade”, impactando na gestão e melhora do serviço (IRIA, 2008).

Braga (2005) reforça a importância de o empreendedor investir na qualificação, tanto do ponto de vista técnico quanto no de gestão. Essas capacitações auxiliam na administração do negócio, melhoram a atuação no mercado e ajudam na tomada de decisões em toda cadeia produtiva, para que não haja desperdícios financeiros e nem de alimentos, além de manter a qualidade do serviço. No caso da amostra analisada neste estudo, além das capacitações relacionadas à gestão, treinamentos sobre higiene e manipulação dos alimentos também são importantes, pois fornecem conhecimentos para adequação às normas da vigilância sanitária. Isso possibilitaria um investimento de recursos em processos adequados de produção, a fim de não colocar a saúde dos funcionários e consumidores em risco.

3.4 PERCEPÇÃO SOBRE CARDÁPIO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Apenas um permissionário (12,5%) relatou ter dificuldades para o planejamento do cardápio. Segundo Proença (1999), a UAN é um local onde são produzidas refeições objetivando oferecer preparações que sejam adequadas aos clientes, incluindo o equilíbrio nutricional. Para isso, o planejamento de cardápio se mostra a principal base para o bom funcionamento de uma UAN, que conduzirá todo o processo de produção do estabelecimento (NOVELLETO; PROENÇA, 2004). Para a elaboração do mesmo, devem-se considerar pontos importantes como espaço e equipamentos disponíveis, rotinas alimentares do público, necessidades nutricionais, número de refeições, custos, entre outros aspectos cruciais (TEIXEIRA *et al.* 1997).

Segundo Iria (2008), a falta de dificuldades apresentada pela maioria dos participantes (n=7, 87,5%) no planejamento de cardápio pode ser mascarada pelo grande tempo de trabalho na área de SA e pela convicção em suas habilidades pessoais e experiências.

Todos os permissionários (n=8, 100%) declararam comercializar alimentos considerados saudáveis. Todavia, dentre estes, apenas dois participantes informaram que existe dificuldades em oferecer produtos/alimentos/refeições considerados saudáveis, tendo como

justificativa a falta de espaço do estabelecimento. Segundo as percepções do que é uma alimentação saudável, para os permissionários, a "salada de fruta" não se enquadra como uma preparação saudável ou mesmo como alimento *in natura* ou frutas, grupo alimentar que deveriam fazer parte de uma alimentação saudável, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). No entanto, preparações que são "feitas na hora", "salgados veganos" e outras alternativas foram consideradas como sendo alimentos saudáveis pelos participantes. Estes resultados podem apontar um desconhecimento ou confusão sobre os itens que compõem uma alimentação saudável, que pode ser confirmado o desconhecimento sobre o conteúdo do Guia Alimentar, pela maioria dos entrevistados (n=6, 75%).

Essa ambiguidade nas respostas sobre o tema alimentação saudável em SPA pode ser corroborado pelos estudos realizados por Barbosa *et al* (2020) em SPA de uma Universidade federal, onde verificou-se a maior oferta de alimentos ultraprocessados em lanchonetes e quiosques em detrimento ao comércio de alimentos saudáveis.

O Guia Alimentar para a população brasileira oferece conhecimentos de fácil acesso, com orientações essenciais para facilitar a compreensão de como se deve compor uma alimentação nutricionalmente adequada, visando melhorar a saúde e o bem-estar presente e no futuro, levando em consideração aspectos como sabor e cultura alimentar. Sendo assim, é fundamental o conhecimento e utilização do Guia Alimentar por parte dos trabalhadores da área de SA (BRASIL, 2014). Isso se torna ainda mais relevante tendo em vista que os alunos permanecem longos períodos de tempo na Universidade e como consequência acessam os SA institucionais e comerciais existentes para a realização de pequenas e grandes refeições, sendo assim em parte responsáveis pela permanência do aluno (JUNIOR *et al*, 2015).

Cabe ressaltar que na Universidade pesquisada, o contrato está sendo revisado, conforme informado em entrevista com a SGPU, a fim de estabelecer normas para o funcionamento dos SA, incluindo a oferta de alimentos saudáveis. Nesse sentido, se destaca a importância da presença e atuação do profissional Nutricionista na implementação dessas normas e na gestão desses serviços, pois, segundo a Resolução nº 600 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) de 25 de Fevereiro de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, compete ao nutricionista “planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os SA e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas” (CFN, 2018).

3.5 PROTOCOLO DE RETOMADA E REABERTURA DOS SERVIÇOS

Três permissionários (37,5%) informaram ter realizado algum Curso sobre a COVID-19 e apenas dois relataram possuir protocolo de retomada e reabertura, com procedimentos necessários para o bom e seguro funcionamento, em seu estabelecimento de SA.

Diante dos desafios enfrentados com a COVID-19, é de extrema importância garantir que os ambientes e alimentos sejam seguros para a população, visto que a alimentação é essencial para manter a qualidade de vida. Assim, os SA, inclusive os SPA, devem analisar as condutas utilizadas e implementar estratégias presentes nas normas sanitárias atualizadas disponibilizadas pela ANVISA, que são alinhadas às recomendações da FAO/OMS, que segue monitorando a situação e possíveis mudanças no cenário pandêmico (BRASIL, 2020).

A biossegurança é um conjunto de normas que visam prevenir, reduzir ou eliminar possíveis riscos de atividades de pesquisa, produção, ensino e prestação de serviços, preservando a saúde humana. No contexto de pandemia, universidades brasileiras criaram planos/protocolos de contingência que atendem a esse conceito de biossegurança, com o objetivo de tornar o ambiente institucional mais seguro no retorno das atividades principais. A Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), lançou em Outubro de 2020 o Projeto Guia, que consiste em um repositório *online* com todos os protocolos já desenvolvidos pelas Instituições de Ensino Superior (IES), não com o objetivo de comparar esses documentos, mas estimular e facilitar a formulação de novos (UFJF, 2020; UFRJ, 2021).

Para maior adequação, também é necessário se atentar às recomendações descritas pela Universidade que tem por objetivo regulamentar as práticas e processos internos da Universidade referente às necessidades resultantes da COVID-19 e estabelecer recomendações para um trabalho presencial seguro. Infelizmente, o plano da Universidade estudada não abrange informações específicas para os serviços de UAN (BS, 2021). É importante esclarecer que, muito embora não existam orientações para os SPA no protocolo sanitário da Universidade pesquisada, esses serviços devem seguir as orientações do órgão sanitário de maior instância no Brasil que é a ANVISA.

3.6 PROPOSTA DE CURSO PARA OS GESTORES E COLABORADORES DOS SPA

Foi realizado o planejamento de um Curso a ser ministrado pela equipe do Projeto de pesquisa, integrando todos os gestores e colaboradores dos SPA, visando trocar ou compartilhar conhecimentos sobre as principais demandas e dificuldades dos gestores, observadas por meio do questionário aplicado, a ser realizado de forma virtual, via plataforma do *Google Meet*, com

convites a serem realizados via *e-mail* e através de divulgação em redes sociais. Foram planejados 6 encontros com carga horária total de 12 horas, com a ementa “Segurança Sanitária e Gestão dos SPA”, com programa e temas definidos conforme o Quadro enviado no Documento Complementar.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos do trabalho foram alcançados, visto que foi possível avaliar e caracterizar os SA, além de observar a necessidade de ações que visem à capacitação e treinamento dos permissionários, visando garantir a qualidade sanitária nestes serviços.

Ao longo do estudo, foi possível perceber como o processo de pesquisa foi afetado pelos tempos de pandemia. O acesso e a proximidade dos discentes e docentes com os SPA foi cessada devido ao fechamento da Universidade e por isso, a comunicação foi afetada. Apesar da tecnologia ser facilitadora da comunicação, as frequentes instabilidades da rede, somadas ao baixo acesso a esses meios, por parte dos gestores permissionários, impactaram a amostra e adesão de participantes à pesquisa.

Foi notado um baixo número de participantes da pesquisa, o que pode indicar um desinteresse ou desestímulo ou incertezas em relação ao retorno das atividades por parte dos responsáveis pelos SA estudados. Evidenciou-se também que, apesar dos muitos anos de experiências dos proprietários dos SPA presentes na Universidade, existe um substancial despreparo em relação a capacitação técnica dos mesmos em relação às BP necessárias para o SA, visto que poucos realizaram algum tipo de Curso na área.

Além disso, ficou explícito o desconhecimento sobre aspectos relacionados à alimentação saudável, indicando a necessidade de uma maior divulgação sobre temas relacionados à alimentação saudável e o Guia Alimentar para a População Brasileira. Da mesma forma, se mostraram despreparados para o retorno dos serviços frente a pandemia pelo Covid-19, em virtude da baixa quantidade de Cursos realizados sobre o tema, além da falta de protocolos com novos procedimentos atendendo a demanda da atualidade.

É importante destacar que os SA inseridos na Universidade deveriam ser exemplo para sociedade, em termos da adoção de BP e comercialização de alimentos considerados saudáveis, como também a implementação das ações sustentáveis. Por isso, o Curso de capacitação proposto, visando compartilhar informações importantes para o bom funcionamento dos SA e prepará-los para um retorno adequado e seguro para os colaboradores e toda a comunidade

acadêmica, é de grande importância, considerando que esses serviços contribuem para a formação do ambiente alimentar da Universidade.

REFERÊNCIAS

ABREU E. S.; SPINELLI M. G. N.; PINTO A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Metha; 2013. 378 p.

ARAÚJO, E. N. de. A nova Lei Federal de concessões e permissões de serviços públicos e obras públicas. Revista da Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, [S. l.], v. 90, p. 267-292, 1995. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rfdusp/article/view/67298>>. Acesso em: 6 jan. 2022.

ARAÚJO A. G. G *et al.* Utilização de ferramenta estratégica no controle de estoque em unidades de alimentação e nutrição. Revista Ciência Plural, v. 6, n. 3, p. 73-92, 23 set. 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/20346>>. Acesso em 29 dez. 2021.

BARBOSA, R. *et al.* Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating. Rev Chil Nutr, Niterói, Rj, Brasil, v. 47, n. 3, p. 443-448, 2020.

BARROS, A. P. N *et al.* Perfil sociodemográfico, de conhecimentos administrativos, em legislação sanitária de gerentes e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições comerciais. Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 36, n. 2. 61-76, ago. 2011. Disponível em: <http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/328.pdf>. Acesso em: 29 dez. 21.

BRAGA, T. S. A controvérsia acerca do setor informal: formas de participação na produção e definições de políticas públicas. Conjuntura e Planejamento. Salvador, n.132, p.27- 34, maio 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em 29 dez. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, DF, 05 de junho de 2020. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.anvisa.ibict.br/jspui/handle/123456789/371>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, DF, 02 de junho de 2020. Disponível em:

<<http://bibliotecadigital.anvisa.ibict.br/jspui/handle/123456789/372>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF, 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/3iptKnO>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

BS. Boletim de Serviço UFF. INSTRUÇÃO NORMATIVA PROGEPE, nº15, de 14 de outubro de 2021. Atualiza a Instrução Normativa Progepe nº 011, de 15 de setembro de 2021, que regulamenta as rotinas dos servidores e procedimentos internos na UFF para adequação às determinações referentes à emergência de saúde pública decorrente da COVID-19 e estabelece orientações para o retorno planejado, gradual e seguro ao trabalho em modo presencial. 2020. Nº 192, Seção I, pg 12. Disponível em: <https://www.uff.br/sites/default/files/in_progepe_15_14.10.2021.pdf>. Acesso em 29 dez. 2021.

CENTURIONE, F. C. L; SANTOS, R. L. P. Avaliação da segurança alimentar dos serviços de alimentação permissionários dos campi de uma Universidade Federal. 2016. 63 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói- RJ, 2016. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/handle/1/2366?mode=full>>. Acesso em 29 dez 2021.

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. São Paulo: Manole, 2014. Disponível em: <<https://forumturbo.org/wp-content/uploads/wpforo/attachments/19476/1099-Gestao-de-Pessoas-o-Novo-Papel-Idalberto-Chiavenato.pdf>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União. 20 abr. 2018. Seção 1, nº76, p. 157. Disponível em: <http://www.imprensanacional.gov.br/web/guest/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/11253722/do1-2018-04-20-resolucao-n-600-de25-de-fevereiro-de-2018-11253717>. Acesso em 03 jun. 2018.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. 2020. Disponível em: <<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331705>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA . Censo Brasileiro de 2015 - Mercado e Força de Trabalho, PEA por Idade. Disponível em: <<https://seriesestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?no=7&op=0&vcodigo=PD372&t=grupos-idade-periodo-referencia-365-dia>>. Acesso em 29 dez. 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA . Censo Brasileiro de 2015 - Mercado e Força de Trabalho, PEA por Sexo. Disponível em: <<https://seriesestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?no=7&op=0&vcodigo=FDT0901&t=pessoa-s-economicamente-ativas-sexo>>. Acesso em 29 dez. 2021.

IRIA, K. K. Characterization and implications of the informal trade of food to the familiar ecosystem Viçosa-MG. 2008. 93 f. Dissertação (Mestrado em Economia familiar; Estudo da família; Teoria econômica e Educação do consumidor) - Universidade Federal de Viçosa,

Viçosa, 2008. Disponível em: <<https://locus.ufv.br/handle/123456789/3300>>. Acesso em 29 dez 2021.

JUNIOR, F. J. M *et al.* Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. *Sociais & Humanas*, Santa Maria, v. 28, n. 2, p. 83-108, 12 abr. 2015. Disponível em: <<https://doi.org/10.5902/2317175814891>>. Acesso em 29 dez. 2021.

MELO, E. S; CALAZANS, D. L. M. S. Gestão de custos em serviços de alimentação coletiva: uma revisão sistemática. *Revista UNI-RN*, v. 16, n. 1/2, p. 110, 23 abr. 2018. Disponível em: <<http://revistas.unirn.edu.br/index.php/revistaunirn/article/view/409>>. Acesso em 29 dez. 2021.

MELLO, A. G *et al.* Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Braz. J. Food Technol*, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, mar. 2010. Disponível em: <<https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/12076>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

NOVELLETTO, D.L.; PROENÇA, R.P.C. O planejamento do cardápio pode interferir nas condições de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição? *Nutrição em Pauta*, p. 36-40, 2004. Disponível em: <<http://nuppre.ufsc.br/files/2014/04/2004-Noveletto-e-Proen%C3%A7a.pdf>>. Acesso em 29 dez. 2021.

OPAS - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus. 2020. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/news/30-1-2020-who-declares-public-health-emergency-novel-coronavirus>>. Acesso em: 29 dez. 2021.

PONTES, B. P *et al.* Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo. *Advances in Nutritional Sciences*, São Paulo, v. 1, n. 1, set. 2020. Disponível em: <<https://journal.healthsciences.com.br/index.php/ans/article/download/2/2>>. Acesso em 29 dez. 2021.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. Florianópolis: Insular, 1999. 135p. Disponível em: <<https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Proen%C3%A7a-Higiene-Alimentar-1999.pdf>>. Acesso em 29 dez. 2021.

RODRIGUES, C. B. Avaliação dos recursos para promoção da alimentação saudável em restaurantes comerciais de uma Universidade pública do Rio de Janeiro. 2014. 86 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://www.ppgn.ufrj.br/wp-content/uploads/2020/06/Camila-Batista-Rodrigues-disserta%C3%A7%C3%A3o.pdf>>. Acesso em 06 jan. 2022.

SANT'ANA, H.L.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

TEIXEIRA, S.M.F *et al.* Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ateneu, 1997.

UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora. Protocolos de biossegurança de Universidades públicas são reunidos em guia. 2020. Disponível em:

<<https://www2.ufjf.br/noticias/2020/10/08/protocolos-de-biosseguranca-de-universidades-publicas-sao-reunidos-em-guia/>>. Acesso em 06 jan. 2022.

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Plano de Contingência para Enfrentamento da Pandemia de COVID-19 no Âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro / Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2021. 54 p. Disponível em:

<https://hucff.biblioteca.ufrj.br/images/Plano_de_Contingencia_COVID-19_-_UFRJ_-_v_1.4.pdf>. Acesso em 02 fev. 2022.